

Die Weine für diesen Sekt wachsen in traditionellen Weinlagen, südwestlich der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt Mainz, im größten deutschen Weinanbaugebiet Rheinhessen. Die Reben holen mit bis zu sieben Meter langen Wurzeln ihre Nährstoffe aus tiefgründigen, kalkreichen Lößlehmböden. Unsere Weinberge werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur ökologisch bewirtschaftet. Unsere Arbeitsweise im Weinbau ist darauf ausgerichtet, gute Traubenqualität mit ausgereiften, aromatischen Weintrauben zu erzeugen.



Pinot Brut Sekt

Die deutsche Antwort auf „Champagner“.

Ein handgerüttelter Sekt aus ausgewählten Rebsorten.

Die Ernte der Grauburgunder- und Spätburgunder-Trauben erfolgt zum perfekten Reifezeitpunkt. Die Spätburgunder Trauben werden nur sanft ange-drückt, damit die Farbe in den Beerenhäuten verbleibt und ein heller Blanc de Noir entsteht. Der Grauburgunder vergärt im kleinen, gebrauchten Eichen-holzfass, damit seine kraftvolle, „cremig-runde“ Art noch mehr zum Ausdruck kommt.

Der Sekt ist im Duft dezent, fruchtig, mit einem nussigen Aroma.

Verführerisch der zarte Schmelz, anmutig, elegant und sehr ausgewogen.

Nach über 18 Monaten Reifezeit auf der Hefe, hat sich das Bukett noch ver-feinert.

Die traditionelle Flaschengärung bringt ein feines Mousseux hervor.

Analysedaten	Alkohol:	12 Vol. %
Jahrgang 2018:	Restzucker:	4,7 g/l
	Säure:	5,5 g/l

Auszeichnungen:

2016er Deutscher Sektpreis 2018: **90 Punkte**

Unsere Philosophie:
„Sorgsam zur Natur
Geprägt von der Herkunft
Mit der Handschrift des Winzers
Für Leidenschaft am Genuss“

VEGAN